

# Arroz en polvo para bebés Nutricional Artesanía alimentaria Técnica

Encuentra lo último en Nutritional Baby Rice Powder Food Craft Technical, eventos populares de máquinas de procesamiento de alimentos y los principales fabricantes de equipos de procesamiento de alimentos en equipos de fabricación de alimentos, Horno de microondas industrial, Secador industrial, Máquina de hacer galletas.

El arroz en polvo para bebés nutritivo es un alimento complementario que complementa la nutrición infantil cuando la leche materna o la fórmula infantil no pueden satisfacer las necesidades nutricionales de los bebés y durante el destete. Los fabricantes de alimentos en polvo para bebés utilizan el proceso de extrusión de doble tornillo para producir arroz como materia prima principal, con azúcar blanca, verduras, ingredientes selectivos como frutas, huevos, carne, etc., complementados con calcio, fósforo, hierro y otros minerales y vitaminas y otros suplementos de cereales en polvo para bebés a la venta.

Hay dos procesos de producción de cereales para bebés: el proceso de cocción húmeda y el proceso de soplado en seco, las diferencias son las siguientes

Proceso de cocción húmeda para los cereales en polvo para bebés

Un proceso complejo

El personal del taller

El proceso de inhalación en seco de los alimentos en polvo para bebés

Proceso simple

Menos operadores

El equipo cubre una gran área	Huella pequeña
Mayor consumo de agua y electricidad	Reducir el consumo de energía, ahorrar energía y reducir la contaminación
Largo ciclo de producción	Acortar el ciclo de producción
Baja tasa de absorción de nutrientes	Alta tasa de absorción de nutrientes

**Proceso de extrusión de cereales infantiles en polvo:** Arroz ? Trituración ? Ajuste de humedad ? Extrusión ? Secado ? Trituración ? Cribado ? Harina de arroz crudo.

Parámetros nutricionales del polvo de arroz para bebés hecho de arroz como materia prima principal por extrusión y método de expansión:

La humedad del arroz es del 18%, la velocidad del tornillo es de 200 r/min, y la temperatura del molde es de 150 °C. La harina de arroz inflado preparada con este parámetro tiene la mejor solubilidad y sabor.

La proporción óptima de harina de arroz para nutrición infantil instantánea es: harina de arroz inflado 65%, harina de arroz glutinoso 7,4%, leche entera en polvo 8%, azúcar blanca granulada en polvo 16%, huevo entero en polvo 2%, lecitina 0,8%, monoglicérido 0,7%, BHT 0,1%.

En el proceso de la nutrición en polvo, la calidad del arroz tiene una influencia importante en la calidad de la harina de arroz. La grasa del arroz se oxida y se deteriora con la prolongación del tiempo de almacenamiento, formando ácidos grasos que penetran en el endospermo y llenan el anillo espiral de amilosa, lo que dificulta la gelatinización del almidón y afecta a la calidad de la harina de arroz. La solubilidad y resultados del análisis del arroz inflado y del arroz sin inflar en la línea de procesamiento de cereales en polvo para bebés.

---

Artículo	Humedad /%	Reducción de azúcar /%	Almidón ?-El grado de química /%
Arroz no expandido	13185	0185	————
Arroz inflado	6136	6116	98118
Artículo	Proteína /%	Grasa bruta /%	Valor de ácidos grasos /mg KOH /100g
Arroz no expandido	8199	0181	18120
Arroz inflado	8186	0127	4104

El arroz se degrada exprimiendo la proteína hinchada, y la macromolécula se corta en pequeños péptidos moleculares y algunos aminoácidos, y el contenido de aminoácidos y péptidos aumenta, lo que mejora la capacidad del cuerpo humano para digerir y absorber las proteínas. La reducción del contenido de agua, el contenido de grasa y el valor de los ácidos grasos en el arroz inflado es beneficiosa para el sabor y la estabilidad de almacenamiento de la harina de arroz inflado, y favorece el almacenamiento y el procesamiento de la harina de arroz de alta calidad. Por lo tanto, la tecnología de extrusión en el procesamiento de alimentos es la mejor para el polvo de arroz para bebés Nutritional.

Efecto del método de extrusión de tornillo simple y doble en la calidad de la cocción de la harina de arroz Compuesto Nutricional de arroz.

El arroz compuesto de nutrientes es preparado por el proceso de extrusión de doble tornillo. Bajo la misma fórmula, la tasa de absorción de agua de calefacción, la tasa de expansión y las características de la textura del grano de arroz compuesto son superiores al proceso de extrusión de tornillo simple. Ajustado para 3~4min, la temperatura baja a 60 ??70 ?, y revolviendo suavemente de nuevo, puede formar gachas con buena dispersión y viscosidad. El proceso de doble tornillo mejora enormemente la delicadeza del producto. La fragancia es agradable; el producto refuerza la lecitina, un ingrediente alimentario funcional, y mejora aún más la función nutricional y de cuidado de la salud del producto.